



Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Das dominierende mittelalterliche Rothenburger Stadtbild mit seinen mächtigen Sandsteinen, ächzenden Balken und althehrwürdiger Stadtmauer möchten wir mit einem frischen, erleichternden Konzept erweitern: Topinambur!

Der Name übrigens, rührt von dem Vorgänger der Kartoffel her, mit einem artischokenhaften Geschmack.

Bei der Wahl der Materialien haben wir natürliche Farben und reine Hölzer in einem Lodge Erscheinungsbild eingesetzt und kombinieren diese mit modernen Designelementen.

Unkompliziert frisch ist auch die Küche des Topinambur unter der Leitung von Herrn Christoph Friese. Saisonal wechselnde mediterrane Rezepte, gekreuzt mit fränkischen Klassikern freuen sich darauf Ihnen serviert zu werden. Eine gute Weinauswahl, oder auch Cocktails an unserer TopinamBAR - davor oder danach - stehen bereit.

Dies passt jetzt zwar gar nicht, aber: Das verschärfte Arbeitszeitgesetz mit Mindestlohn bedroht uns nun bei Nichteinhaltung von maximal 10 Stunden Arbeitszeit mit sehr hohen Strafen. Daher bitten wir Sie um Verständnis wenn Ihre Bedienung Sie - freundlichst - leider auf das Ende der Öffnungszeiten hinweisen muss, da es verboten ist Schichten zu verlängern - auch wenn es gerade gemütlich wird. Bei Missfallen bitten wir Sie an Ihren zuständigen Bundestagsabgeordneten, oder direkt an Arbeitsministerin Nahles zu schreiben. **Danke für Ihr Verständnis und Unterstützung, in der Wiedererlangung unserer betrieblichen Flexibilität.**

So nice, that you are with us!

To the very dominating mediaeval impressions of Rothenburg, with mighty sandstones, groaning beams, and admirable walls, we would like to add a somewhat relieving fresh concept: Topinambur!

The name comes from the predecessor of the potato - also called Jerusalem artichoke. We have chosen natural materials, such as wood in its purest lodge appearance and combined it with modern design elements.

One can call our cuisine style uncomplicated fresh which is cooked by our head chef Christoph Friese. The Mediterranean recipes reflect seasonal changes, which we cross over with Franconia classics - and they love to meet your taste buds. A good selection of also local wines and furthermore cocktails from our TopinamBAR await your order.

Sorry to be a little spoilsport here, but: Due to a revised working hours law, which declares a strict overtime ban beyond 10 working hours, we will face considerable punishment with very high penalties, if we are breaching it. We therefore ask you for your kind understanding, if our service - also if it became just so cosy - regrettably draws very friendly to your attention that **service time is ending.**

Vorspeisen - Starters

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln
und geröstetem Brot 11,60
Vitello tonnato with baked caper apples

Salat „Topinambur“ mit Gebratenem und Sülze vom
mittelfränkischem Reh, Sauce Tatar und
Rotes Rüben-Chutney ^{2,5,9,12}

*Salad "Topinambur" with fried and jellied local venison, sauce tartar
and beetroot chutney*



- Standard Portion - *standard portion*

11,50

- Kleine Portion - *small portion*

14,50

Suppe & Zwischengänge -

Soups & Entremets

Schaumsuppe von Meerrettich und Granny Smith Apfel
mit gebackener Schellfischpraline ^{1,2,4,5,9,12} 8,50
*Foamed soup of horseradish and Granny Smith apple with baked
praline of shellfish*

Vegetarisch - Vegetarian

Cremesuppe von der Violetten Möhre ^{4,5,12} 7,30
Cremesoup of the violet carrot

Kartoffelgnocchi mit gegrilltem Gemüse und geschmolzenem
Fourme d'Ambert ^{1,4,9} 18,20
Potato gnocchi with grilled vegetable and melted Fourme d'Ambert

Hauptgänge - Maincourses

Seeteufel an Hokkaidokürbis Marmelade, Salat von Kaiserschote, Papaya, roter Zwiebel und Krustentierschaum ^{2,3,4,5} 29,50
 Monkfish on marmelade of Hokkaido pumpkin, papaya, red onion and foam of crustacean

In Aromaten im Ganzen gebratene Dorade, Rettich-Birnen-Salat, Rosmarinkartoffeln und Quitten-Aioli ^{1,2,4,5} 24,00
 Whole gilthead fried with aromates, radish-pear salad, rosemary potatoes and quince aioli

Kalbstafelspitz mit lauwarm marinierten Kartoffeln, Frühlingslauch, Tomate, Schaum und Chutney von Meerrettich ^{4,5,12} 18,60
 Prime boiled veal with warm marinated potatoes, spring leek, tomato, foam and chutney of horseradish

Halbes Mais-Stubenküken an der Karkasse gebraten, Tomaten Chutney, Zucchini-Süßkartoffelröllchen und geräuchertem Cheddar ^{4,5,12} 19,90
 Half a spring chicken fried on the carcass, tomato chutney, courgettes-sweetp and smoked Cheddar

Gegrilltes Schweinefilet mit gebratenem Topinambur, Bohnen, Austernpilz und Pflaumencreme ^{4,5,12,9} 18,00
 Grilled fillet of porc with fried Jerusalem artichoke, beans, oyster mushroom and creme of plum

In Rosmarin gebratenes Rinderfilet unter der Steinpilzkruste, Risonirisotto, rotes Zwiebel Chutney und Portweinjus ^{1,4,5,9} 32,00
 Fillet of beef fried in rosemary under a crust of boletus, risotto of risoni rice, red onion chutney and jus of Portwine

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und gehobeltem Käse ^{4,11,12}
 Side salad with tomato, cucumber and cheese shavings



- Standard Portion - standard portion 5,90
 - Kleine Portion - small portion 4,50

Käse - Cheese

Käseauswahl Geifertshofen mit Feigensenf und Hutzelbrot ^{1,7,9,11}
Selection of regional bio organic Geifertshofen cheese with
mousse of figs and spiced currant bread

- Standard Portion - standard portion 14,50
- Kleine Portion - small portion 10,00

Hier informieren wir Sie über unseren Lieferanten, die **Dorfkäserei Geifertshofen - eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall, die reinen Naturkäse herstellt.**



Wir verarbeiten ausschließlich frische Heumilch von Bioland- und Demeter-Bauern. Heumilch ist sehr wertvoll. Sie stammt von Kühen, die nicht wie heute sonst üblich mit Silage gefüttert werden, sondern im Winter wüziges Heu mit vielen Kräutern erhalten und im Sommer das frische, saftige Gras auf der Weide genießen dürfen.

Billiger Käse um jeden Preis?

Unser Ziel ist es, durch ein faires Miteinander die Existenz der in unserer Region noch typischen bäuerlichen Familienbetriebe langfristig zu sichern. Unsere Milchbauern müssen von ihrer Arbeit leben können. Deshalb orientieren wir unseren Käsepreis und den Milchpreis für die Bauern an deren tatsächlichen Kosten. Das funktioniert aber nur, wenn wir auch genügend Käse verkaufen können. Für Bauernhöfe mit Familien, die unsere typische Kulturlandschaft erhalten, deren Kühe aus Achtung vor der Kreatur noch Namen und Hörner tragen dürfen und sinnerfülltes, handwerkliches Arbeiten - kontra Agrarfabriken und Food-Industrie.

Dessert

Panna Cotta mit Orange, Nußknusper und Rahmeis von Schwarzer Johannisbeere ^{1,4,9,11} 8,60
Panna cotta with orange, crispy nuts and creamed ice of black currant

Lauwarmer Kuchen von der Valrhona „Manjari“ Schokolade, Cashewcreme und Sorbet vom Blutpfirsich ^{1,4,9,11} 9,50
Lukewarm cake of Valrhona "Manjari" chocolate, cashew-creme and sorbet of red peach

Kaffeespezialität mit hausgemachter Eiscreme und Sorbet ^{1,4,11} 7,00
Coffee speciality with homemade ice cream and sorbet

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann freuen wir uns sehr. Wenn nicht, versuchen wir die Ursache am liebsten **während** Ihres Aufenthalts zu beseitigen. Mit einer Bewertung auf Tripadvisor helfen Sie uns. Danke!



Did you like our restaurant? If not, please let us know, so we can try, **whilst** you are our guest, to correct it on the spot. After you have left, we cannot react personally anymore. A very big Thank You for rating us on Tripadvisor!

Leider ist in unseren Preisen die **ungerechte** MwSt. von 19% enthalten und nicht wie beim Metzger von nur 7%.
Mehr unter <http://fairschmecktsbesser.de/>

Trinkgelder obliegen Ihrer eigenen Diskretion. Alle Preise in Euro. All prices include V.A.T. and are in EURO - gratuities are up entirely up to your own discretion.



Schmankerl Karte

im topinambur

Topinambur-Salat-Bowl: Honig-Senf-Dressing mit Tomate, Frühlingszwiebel
 marinierte Pute, Nüsse und Käse ^{8,9,10,11,12} 13,00

Topinambur salad bowl: Honey-mustard-dressing with tomato,
 spring leek, marinated turkey, nuts and cheese

Weisswurst mit Brezen und süßem Senf ^{10,12} 8,20
 White sausage with Brezel and sweet mustard

Kraftbrühe und kleine Maultaschen vom heimischen Reh ^{1,5,9} 6,00
 Consommé with little raviolis of local vension

Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonrahm ^{1,4,6,9,11} 9,50
 Homemade bread dumplings with mushroom cream

Rehulasch mit karamellisiertem Rotkohl und Semmelknödel ^{1,4,5,9,11} 16,90
 Stew of venison with caramelized red cabbage and bread dumplings

Kohlroulade von Rind und Kalb mit Kartoffel-Kräuter-Stampf
 und Meerrettich Spring Roll ^{4,5,9} 18,50
 Cabbage roulade of beef and veal with herb potatoes
 and horse radish spring roll

Boeuf Stroganoff mit gebackenem Kartoffelkrapfen ^{1,4,5,9,11,12} 19,50
 Boeuf Stroganoff with baked potato cakes

Paniertes Schweinekotelett in Butter rausgebraten mit
 Waffelkartoffeln und Salat ^{1,9,11} 14,50
 Butter baked breadcrumbded cutlet of pork with waffle
 potatoes and salad

Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln,
 Sauce tatar und Salat ^{1,2,4,12} 16,20
 Fried whole rainbow trout with parsley potatoes, sauce tartar
 and salad

Karamellierter krosser Apfelstrudel mit Vanilleeisnocke ^{1,4,9,11,} 6,90
 Caramelized crusty strudel with a scoop of vanilla ice

